

Du 24 février au 02 mars 2025		NORMAL		SEMAINE 09		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards Carottes râpées BIO au cerfeuil Cuisse de poulet façon coq au vin Purée Fourme d'Ambert AOP Petit-suisse sucré	24-févr.	Potage du Chef aux épinards Carottes râpées BIO au cerfeuil Filet de colin MSC sauce aux amandes Trio de légumes Fourme d'Ambert AOP Petit-suisse sucré				
<b>Mardi</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise Andouille de Vire Fricassé de volaille sauce aux pruneaux Chou rouge et pommes de terre Crème dessert pralinée Fruit de saison RUP	25-févr.	Soupe chinoise Andouille de Vire <b>Sauté de bœuf sauce cidre</b> Frites au four CE2 Crème dessert pralinée Fruit de saison RUP				
<b>Mercredi</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux pois cassés Céleri au citron <b>Garniture Cassoulet</b> Haricots blancs cassoulet Maroilles AOP Fruit de saison HVE	26-févr.	Potage du Chef aux pois cassés Céleri au citron Blanquette de volaille Fondue de poireaux Maroilles AOP Fruit de saison HVE				
<b>Jeudi</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson Salade de betteraves rouges HVE et PDT à Rôti de bœuf à la gardianne Carottes à la crème BIO Fromage blanc sucré Eclair à la vanille	27-févr.	Soupe au cresson Salade de betteraves rouges HVE et PDT à Rôti de dindonneau sauce marenço Poêlée campagnarde Fromage blanc sucré Eclair à la vanille				
<b>Vendredi</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Potage au potiron Salade verte aux noix Hoki sauce armoricaine Riz basmati Emmental Fruit de saison BIO	28-févr.	Potage au potiron Salade verte aux noix Filet de poulet aux épices douces Panier du jardinier Emmental Fruit de saison BIO				
<b>Samedi</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe tomate vermicelles Crêpes au fromage Goulash sauce hongroise Brocolis à l'anglaise Rondelé BIO Yaourt aux fruits BIO	1-mars	Soupe tomate vermicelles Crêpes au fromage Rognons de bœuf sauce libanaise Purée Rondelé BIO Yaourt aux fruits BIO				
<b>Dimanche</b>					<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes Demi pamplemousse Côte de porc sauce moutarde Haricots verts persillés Cantal AOP Paris-Brest	2-mars	Potage du Chef aux légumes Demi pamplemousse Timbale de la mer sauce crevette basilic Brunoise de légumes Cantal AOP Paris-Brest				

**A rendre pour le VENDREDI 14 FEVRIER**

Du 24 février au 02 mars 2025		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 09		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Cuisse de poulet		24-févr.	Filet de colin MSC			
Purée BIO			Trio de légumes			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Mousse au chocolat			Mousse au chocolat			
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Fricassé de volaille		25-févr.	Sauté de bœuf			
Chou rouge et pommes de terre			Frites au four CE2			
Crème dessert pralinée			Crème dessert pralinée			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés			
Céleri au citron			Céleri au citron			
Sauté de volaille		26-févr.	Blanquette de volaille			
Haricots blancs cassoulet			Fondue de poireaux			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Salade de betteraves rouges HVE et PDT à			Salade de betteraves rouges HVE et PDT à			
Rôti de bœuf		27-févr.	Rôti de dindonneau			
Carottes à la crème BIO			Poêlée campagnarde			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Eclair à la vanille			Eclair à la vanille			
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage au potiron			Potage au potiron			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Filet de hoki MSC		28-févr.	Filet de poulet			
Riz basmati			Panier du jardinier			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Goulash		1-mars	Rognons de bœuf			
Brocolis à l'anglaise			Purée			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Côte de porc		2-mars	Timbale de la mer			
Haricots verts			Brunoise de légumes			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Paris-Brest			Paris-Brest			

**A rendre pour le VENDREDI 14 FEVRIER**

Du 24 février au 02 mars 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 09		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards Carottes râpées BIO au cerfeuil Cuisse de poulet façon coq au vin Purée BIO Fourme d'Ambert AOP Petits-suisses nature		24-févr.	Potage du Chef aux épinards Carottes râpées BIO au cerfeuil Filet de colin MSC sauce aux amandes Trio de légumes Fourme d'Ambert AOP Petits-suisses nature			
		Mardi			A	B
Soupe chinoise Andouille de Vire Fricassé de volaille sauce aux pruneaux Chou rouge et pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison RUP		25-févr.	Soupe chinoise Andouille de Vire Sauté de bœuf sauce cidre Frites au four CE2 Yaourt nature Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés Céleri au citron Garniture Cassoulet Haricots blancs cassoulet Maroilles AOP Fruit de saison HVE		26-févr.	Potage du Chef aux pois cassés Céleri au citron Blanquette de volaille Fondue de poireaux Maroilles AOP Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Soupe au cresson Salade de betteraves rouges HVE et PDT à Rôti de bœuf à la gardianne Carottes à la crème BIO Fromage blanc nature Cake citron		27-févr.	Soupe au cresson Salade de betteraves rouges HVE et PDT à Rôti de dindonneau sauce marengo Poêlée campagnarde Fromage blanc nature Cake citron			
		Vendredi			A	B
Potage au potiron Salade verte aux noix filet de hoki MSC sauce armoricaine Riz basmati Emmental Fruit de saison BIO		28-févr.	Potage au potiron Salade verte aux noix Filet de poulet aux épices douces Panier du jardinier Emmental Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Soupe tomate vermicelles Crêpes au fromage Goulash sauce hongroise Brocolis à l'anglaise Rondelé BIO Yaourt nature BIO		1-mars	Soupe tomate vermicelles Crêpes au fromage Rognons de bœuf sauce libanaise Purée Rondelé BIO Yaourt nature BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux légumes Demi pamplemousse Côte de porc sauce moutarde Haricots verts persillés Cantal AOP Forêt noire		2-mars	Potage du Chef aux légumes Demi pamplemousse Timbale de la mer sauce crevette basilic Brunoise de légumes Cantal AOP Forêt noire			

*A rendre pour le VENDREDI 14 FEVRIER*

Du 24 février au 02 mars 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 09
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef aux épinards		24-févr.
Carottes râpées BIO au cerfeuil		
Tarte aux poireaux		
Purée BIO		
Fourme d'Amber AOP		
Petit-suisse sucré		
<b>MARDI</b>		
Soupe chinoise		25-févr.
Poireaux vinaigrette		
Boulette de soja sauce pruneaux		
Chou rouge et pommes de terre		
Crème dessert pralinée		
Fruit de saison RUP		
<b>MERCREDI</b>		
Potage du Chef aux pois cassés		26-févr.
Céleri au citron		
Galette de pois chiche BIO		
Haricots blancs cassoulet		
Maroilles AOP		
Fruit de saison HVE		
<b>JEUDI</b>		
Soupe au cresson		27-févr.
Salade de betteraves rouges HVE et PDT à l'ail		
Boulettes de soja sauce gardianne		
Carottes à la crème BIO		
Fromage blanc sucré		
Eclair à la vanille		
<b> VENDREDI</b>		
Potage au potiron		28-févr.
Salade verte aux noix		
Feuilleté chèvre		
Riz basmati		
Emmental		
Fruit de saison BIO		
<b>SAMEDI</b>		
Soupe tomate vermicelles		1-mars
Crêpes au fromage		
Galette de soja sauce hongroise		
Brocolis à l'anglaise		
Rondelé BIO		
Yaourt aux fruits BIO		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef aux légumes		2-mars
Demi pamplemousse		
Tarte aux légumes du soleil		
Haricots verts persillés		
Cantal AOP		
Paris-Brest		

***A rendre pour le VENDREDI 14 FEVRIER***